LA BOUCHERIE CHERCHE DES REPRENEURS!

Plus d'un tiers des boucheries artisanales seront à reprendre dans dix ans.

Un défi pour la profession qui multiplie les initiatives afin de préparer la relève.

Réunie en assemblée générale à Tours le 15 mai dernier, la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT) a mobilisé 150 artisans bouchers venus de toute la France. L'occasion de faire le point sur la situation économique et sociale de la profession, mais aussi de se projeter dans le futur. « Cette assemblée a été un succès : 80 % des départements étaient représentés et nous avons pu mener un travail prospectif intéressant en nous interrogeant sur l'évolution du métier à un horizon de dix ans », commente Jean-François Guihard, Président de la CFBCT, maître-artisan boucher à Malestroit dans le Morbihan.

Pour ce qui est de la situation actuelle, les nouvelles sont plutôt positives. Malgré une conjoncture difficile, la boucherie artisanale se porte bien! Aujourd'hui, après une longue période de repli, l'activité a retrouvé un certain dynamisme et le métier est beaucoup plus attractif que par le passé. « Si le nombre de boucheries est relativement stable, le nombre de salariés augmente de manière continue. La taille de nos entreprises est d'ailleurs plus grande avec, en moyenne, trois salariés par boutique. Notre métier consiste à aérer tout le cycle de fabrication de la viande, de la carcasse jusqu'à la vente en magasin. Cela exige du personnel qualifié, ce qui est aussi un gage de sécurité pour le consommateur », explique le président national des bouchers. Pour répondre à ses besoins récurrents en main-d'œuvre, le secteur forme chaque année 9 200 apprentis (qui seront opérationnels après deux ans de formation). « Mais, à l'arrivée, seulement un tiers restera dans le métier. Les deux autres tiers fourniront la grande distribution et l'industrie agro-alimentaire. C'est à peine suffisant pour satisfaire nos besoins structurels en recrutement qui s'élèvent à environ 5 000 postes paran... », fait observer Jean-François Guihard.

Côté chiffre d'affaires, selon la dernière étude annuelle Activités et Tendances menée par la Fédération des centres de gestion agréés (FCGA), les ventes de la boucherie-charcuterie ne sont pourtant pas mirobolantes avec un recul de 1,5 % en 2016. On est loin des +3,6 % enregistrés en 2013. Les statisticiens de la FCGA nuancent cependant leur analyse en fonction des différents seuils d'activité observés. « Toutes les tranches de chiffre d'affaires sont concernées par une dégradation du volume des ventes, allant jusqu'à -5,6 % pour les

boucheries-charcuteries réalisant moins de 185 K€ de chiffre d'affaires. Seule la tranche intermédiaire allant de 294 à 417 K€ tire un peu mieux son épingle du jeu, puisque 48 % des entreprises de ce panel ont vu leurs ventes progresser». Le contexte est toutefois structurellement favorable aux boucheries artisanales soutient la CFBCT. « Certes, les consommateurs mangent moins de viande; mais ils sont beaucoup plus exigeants sur la qualité, le service, les conseils, la provenance, la traçabilité... Ce sont aussi toutes ces attentes qui stimulent nos ventes », décode le maître-artisan boucher breton qui préside l'organisation professionnelle des bouchers depuis janvier 2017.

Sur le terrain, les avis divergent selon la taille des points de vente et, surtout, leur implantation. Dans les centres-villes et les gros bourgs ruraux, la tendance est plutôt à l'optimisme. Les ventes semblent moins dynamiques dans les quartiers périphériques et les petits villages moins peuplés. « Il est clair que dans les petits villages, il n'y a plus le potentiel suffisant pour faire tourner une affaire. Dans les villes, malgré le nombre d'habitants, les difficultés de stationnement pénalisent lourdement nos commerces ». confirme Jean-François Guihard. Mais tout dépend de la capacité du boucher à innover, surprendre ses clients, communiquer sur son offre commerciale.





UN TIERS DES BOUCHERIES À REPRENDRE DANS 10 ANS!

écouverte de nouveaux produits, recettes maison, viande bio, présence sur les réseaux sociaux, conseils nutritionnels : les bouchers s'adaptent en permanence pour suivre les tendances du moment. Plus jeunes, adeptes du Web, créatifs, les nouveaux artisans de la viande n'ont pas de complexes. Inspirés par les stars de la profession comme les très médiatiques Hugo Desnoyer ou Yves-Marie Le Bourdonnec, ils réinventent le métier en y incorporant une bonne dose de marketing et d'audace. Résultat : on accueille de plus en plus de jeunes chaque année dans la filière et le métier de boucher devient presqu'à la mode! « Cette médiatisation. finalement, aura fait du bien à la profession malgré quelques excès... Le grand public a redécouvert notre métier et a compris notre valeur ajoutée. Cela a aussi permis d'attirer de nouveaux profils, notamment des personnes en reconversion professionnelle, qui apportent un nouveau souffle à notre secteur », se réjouit le président de la CFBCT. On dénombre aujourd'hui, partout en France, environ 1 500 personnes en reconversion qui ont fait le choix de la boucherie artisanale. Un vrai phénomène de société. « Il s'agit de repreneurs potentiels aux profils intéressants, entre 35 et 40 ans pour la plupart, qui ont souvent une première expérience de créateur ou repreneur d'entreprise, des compétences en gestion et, souvent, quelques économies personnelles pour financer leur projet », détaille Jean-François Guihard. Pour le secteur, ce réservoir de repreneurs potentiels est providentiel. Dans 10 ans, un tiers des boucheries sera à reprendre. Soit environ 6 300 commerces sur l'ensemble du territoire national. Et l'on manque de candidats à la reprise... Economiquement viables et bien ancrés dans leurs zones de chalandises, la plupart de ces fonds à céder risquent donc de baisser définitivement le rideau.

« Il faudrait que les banques montrent un peu

plus d'engagement en faveur du commerce de proximité en soutenant les repreneurs de boucherie. Les taux d'intérêt sont très bas, c'est vrai, mais les banques, dans l'ensemble, restent frileuses! Malgré les beaux discours, dans les faits, l'accès au crédit est toujours très difficile pour les jeunes repreneurs. On exige d'eux beaucoup de garanties, de cautions, de formalités... Cela ne va pas dans le bon sens... », dénonce le président des artisans bouchers.

L'autre frein à la reprise est d'ordre réglementaire. Le coût des mises aux normes d'hygiène et des diverses autres conformités sanitaires à satisfaire atteint souvent des montants faramineux. Surtout si le boucher qui cède son affaire n'a pas réalisé les investissements nécessaires en temps voulu... Dans ce cas, c'est au repreneur de financer les travaux et les éventuels équipements imposés par l'administration pour poursuivre l'exploitation du fonds. Plutôt dissuasif pour les candidats à la reprise...

UN TIERS DES BOUCHERIES À REPRENDRE DANS 10 ANS!

Les chiffres clés de la profession :

Chiffre d'affaires du secteur : 6,10 milliards d'euros

Nombre d'entreprises : 20 000

Nombre de salariés: 35 000

Source: CFBCT et APCMA



UN MÉTIER QUI SE FÉMINISE

On estime à environ 3 % le nombre de femmes qui exercent le métier de bouchère. Il n'existe pas de statistiques officielles, mais la tendance est bien nette : de plus en plus de jeunes femmes se lancent dans la boucherie artisanale un peu partout en France. C'est un phénomène que l'on retrouve dans d'autres métiers de l'artisanat, comme la maçonnerie, l'électricité ou encore la boulangerie. « En Corrèze, notre présidente

départementale est une jeune femme de 24 ans qui travaille à bord d'un camion magasin, sur les marchés de Brive, avec sa sœur jumelle », s'enthousiasme Jean-François Guihard, Président de la CFBCT. Elue à la tête du Groupement des bouchers charcutiers traiteurs corréziens, Anne-Sophie Conjat-Bach et sa sœur Marie-Laure incarnent à merveille cette nouvelle génération de bouchères volontaires et décomplexées.

Après un Bac ES, des études supérieures de commerce et un CAP de boucherie, elles ont repris avec fierté l'affaire familiale fondée en 1962 par leur grand-père, Robert Bach. Pour booster les ventes, elles ont conçu un site web marchand qui rencontre un franc succès. « C'est aussi grâce aux femmes que notre métier se renouvellera, s'ouvrira à d'autres profils et se perpétuera », conclut le président national des bouchers.